



PROVINCIA DI COMO
Via Borgo Vico, 148 – 22100 COMO
C.F. 80004650133 cod. AUSA 0000543078
UFFICIO GARE E CONTRATTI
tel.031.230356
e-mail : sapcomo@provincia.como.it
pec : sapcomo@pec.provincia.como.it

SAP COMO – COMUNE DI INVERIGO: SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA DELLE SCUOLE STATALI DELL'INFANZIA, DELLE SCUOLE PRIMARIE, DELLA SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO, DEL CENTRO ESTIVO COMUNALE E DEL PASTO PER GLI ANZIANI AL DOMICILIO PERIODO: 1 GENNAIO 2023 – 31 AGOSTO 2025 CON EVENTUALE RIPETIZIONE DEL CONTRATTO DAL 1 SETTEMBRE 2025 AL 31 AGOSTO 2027.

FAQ N. 2 QUESITI PERVENUTI ALLA SAP AL 21.11.2022

QUESITO N. 12

la presente per richiedere quali sono gli orari e le scuole che effettuano il doppio turno.
grazie

RISPOSTA N.12:

Le scuole che effettuano il doppio turno sono:

PRIMARIA DI CREMNAGO : 1° turno: ore 12.35; 2° turno : 13.30

PRIMARIA DI INVERIGO: 1° turno ore 12.20; 2° turno: ore 13.20

QUESITO N. 13

la presente per richiedere se ci sono delle attrezzature, sia al centro cottura che ai refettori, di proprietà dell'attuale gestore. In caso affermativo si chiede di specificare quali.

RISPOSTA N. 13

SI riscontra il quesito specificando che Tutto il materiale presente nel centro cottura e nei refettori è di proprietà comunale.

QUESITO N. 14

con la presente sottoponiamo il seguente chiarimento:

- Si richiede l'elenco delle attrezzature presenti nel Centro cottura e nei refettori

Restiamo in attesa di cortese riscontro in merito.

cordiali saluti.

RISPOSTA N. 14

Nel sopralluogo che avete effettuato il 9 novembre è stata data la possibilità di fare fotografie a tutto il materiale presente nel centro cottura e nei refettori.

L'elenco di consistenza verrà fatto al momento di ingresso dell' O.E.A.

Tutto il materiale che avete visto nel sopralluogo è funzionante.

QUESITO N. 15

In merito alle % minime di utilizzo di prodotto biologico previsto da capitolato:
l'art.37.1 "Classificazione delle materie prime" riporta per seguente prodotto "Pelati, polpa e passata di pomodoro: per almeno il 50% in peso devono essere biologici".
L'allegato 1 al capitolato ""Derrate alimentari" riporta nella tabella del paragrafo 2 per il medesimo prodotto la percentuale del 33%.
Si chiede pertanto quale delle due percentuali indicate per questo prodotto debba essere prevista come % minima richiesta da capitolato

RISPOSTA N. 15

La misura minima percentuale accettabile di biologico per pelati polpa e passata di pomodoro sulla scorta dei nuovi CAM 2020 non può essere inferiore a 33%.

QUESITO N. 16

1) Si richiede di conoscere se ci sono delle scuole dove è presente il doppio turno. Se si, si richiede il nome delle scuole e anche gli orari di somministrazione suddivisi per turno.
2) Si richiede di conoscere il prezzo a pasto in vigore con l'attuale gestore
3) In riferimento al criterio 1.f dell'offerta tecnica dove si richiede il possesso della certificazione di gestione BS chiediamo se trattasi di refuso in quanto la stessa è stata sostituita dalla certificazione ISO 45001.

RISPOSTA N. 16

1) Si rinvia al quesito n. 1 delle FAQ pubblicate negli atti di gara
2) Le scuole che effettuano il doppio turno sono:
PRIMARIA DI CREMNAGO : 1° turno: ore 12.35; 2° turno : 13.30
PRIMARIA DI INVERIGO: 1° turno ore 12.20; 2° turno: ore 13.20
3) Le certificazioni saranno considerate equivalenti ai fini dell'attribuzione del punteggio.

QUESITO N. 17

Si richiede la planimetria del Centro Cottura Comunale presso la Scuola dell'Infanzia di Villa Romanò in formato DWG.

RISPOSTA N. 17

Il formato DWG non è disponibile

QUESITO N. 18

in riferimento alla faq n. 4 e relativa risposta, al fine di procedere con una corretta valutazione della procedura si richiede a codesto spettabile ente la pubblicazione del numero di pasti effettivamente erogati per gli anni scolastici 2019/2020, 2020/2021, 2021/2022 e il quantitativo dei pasti erogati nel mese di ottobre 2022

RISPOSTA N. 18

Si riscontrano di seguito i pasti nelle scuole:
ANNO SCOLASTICO 2019/2020: 52.774 (DAL 23 FEBBRAIO 2020 AL 4 MAGGIO 2020 - SERVIZIO SOSPESO)
ANNO SCOLASTICO 2020/2021: 67.737 (SERVIZIO SOSPESO A INTERMITTENZA IN BASE AL NUMERO DEI CONTAGI)
ANNO SCOLASTICO 2021/2022: 77.299 COVID (SERVIZIO SOSPESO A INTERMITTENZA IN BASE AL NUMERO DEI CONTAGI)
CENTRO ESTIVO 2022 3.000 pasti
PASTI EROGATI NELLE SCUOLE OTTOBRE 2022: 10.314
PASTI ANZIANI
2019: N.1700
2020: N. 3352

2021: N. 2200

PASTI ANZIANI AL 31/10/2022: N. 2150

QUESITO N. 19

- 1)- In riferimento al criterio 1.b della griglia di aggiudicazione si chiede di indicare per ciascuna scuola i pasti giornalieri da considerare ai fini della costruzione dell'organizzazione del servizio, al fine di poter costruire i diagrammi di gantt ed indicare i rapporti in distribuzione in maniera coerente.
- 2)- Ai fini di garantire a tutte le ditte di avere un quadro univoco dei pasti giornalieri si richiede di ripubblicare la tabella riportata all'art 10 del CSA con i pasti relativi ad una giornata tipo reali attuali in quanto secondo i dati da fatturazione risultano i seguenti pasti giornalieri: Infanzia don Sturzo nr. 95, Primaria Inverigo nr. 180, Primaria Romanò nr. 170, Primaria Cremnago nr. 70, Secondaria nr. 40, Cre nr. 100, Domiciliari nr. 12.
- 3)- Si richiede di indicare quale sia l'importo relativo al fatturato annuo e complessivo da considerare ai fini della sostenibilità dell'offerta in quanto come da voi ribadito nei chiarimenti la base d'asta è stata erroneamente quantificata sugli iscritti a scuola e non sugli iscritti al servizio mensa.
- 4) - Si richiede di indicare per ciascun plesso su quanti turni viene effettuato il servizio
- 5)- Si richiede conferma che in riferimento al criterio 1.f con la richiesta della certificazione BS OHSAS 18001 si intenda in realtà la ISO 45001 che è stata introdotta in sostituzione alla 18001

RISPOSTA N 19

1 e 2) I dati indicati nei documenti di gara si ritengono idonei alla presentazione di quanto richiesto nell'offerta tecnica.

La tabella rimane invariata. I dati contenuti riguardano il numero degli alunni iscritti nelle scuole interessate dal servizio in appalto al momento della pubblicazione del bando. Tale numero, al pari di quello degli iscritti al servizio mensa, può variare nel corso della durata contrattuale.

3): Il fatturato da considerare è quello risultante dal Disciplinare di gara. La base d'asta è stata correttamente determinata facendo riferimento agli iscritti a scuola il cui numero costituisce il potenziale di iscrizione al servizio mensa. Si ribadisce che non c'è errore nella determinazione dell'importo di gara.

4):Le scuole che effettuano il doppio turno sono:

PRIMARIA DI CREMNAGO : 1° turno: ore 12.35; 2° turno : 13.30

PRIMARIA DI INVERIGO: 1° turno ore 12.20; 2° turno: ore 13.20

5): Si conferma. Ai fini dell'attribuzione del punteggio entrambe le certificazioni saranno considerate equivalenti.

QUESITO N. 20

- 1) Si chiede di avere l'indirizzo degli anziani a domicilio che usufruiscono del servizio pasti.
- 2) Chi è l'attuale gestore del sistema informatico
- 3) In riferimento al sub-criterio di valutazione 1.f "Possesso della certificazione di gestione BS OHSAS 18001" del disciplinare di gara: In virtù della migrazione alla UNI ISO 45001:2018 della certificazione OHSAS 18001:2007 si chiede se possa essere valido il possesso della certificazione UNI ISO 45001:2018 ai fini dell'attribuzione del punteggio.

RISPOSTA N. 20

1) I pasti anziani distribuiti nel mese di ottobre sono 13 di cui 10 paganti e 3 gratuiti e non è possibile avere il nominativo in questa sede. Sono tutti all'interno del territorio comunale.

Il giro della consegna pasti anziani inizia alle ore 11 circa

Nominativo e indirizzo vengono forniti la mattina solo al centro cottura.

2) Il Gestore del servizio Informatico gestione presenze/assenze è NOVA S.r.l.

3) si conferma la validità certificazione UNI ISO 45001:2018.

QUESITO N. 21

1. È corretto intendere che al paragrafo 15.1.1 del Disciplinare di Gara ("Criteri e Sub Criteri di valutazione dell'Offerta Tecnica"), in riferimento al criterio 3.b dell'Offerta Tecnica, non bisogna allegare alcun piano di manutenzione, dato che tra gli unici allegati consentiti al paragrafo 12.1.2 del Disciplinare

di Gara risultano essere solo:

- Piano di assorbimento del personale
- Certificazioni
- Dichiarazione di secretazione della documentazione tecnica
- Eventuali curricula
- Eventuale fascicolo "Materiale Informativo e promozionale"

2. Si richiede gentilmente di indicare l'attuale prezzo pasto di:

- Scuole dell'Infanzia, Primarie e Centro estivo comunale
- Scuola Secondaria di 1° grado
- Pasto a domicilio

3. In riferimento al servizio di veicolazione dei pasti dal Centro Cottura ai refettori siamo a richiedere se attualmente sia affidato ad un subappaltatore.

RISPOSTA N. 21

1: E' corretto. Il piano delle manutenzioni è compreso nelle 30 pagine della relazione.

2: Si rinvia al documento FAQ n. 1

3: Il servizio non è subappaltato.